

# su'entu



## IGT MARMILLA BOVALE

### VITIGNO

Bovale.

### ZONA DI PRODUZIONE

Marmilla.

### CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

### TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

### ALLEVAMENTO DELLE VITI, DENSITÀ PER ETTARO

5000 ceppi circa, controspalliera con potatura a cordone speronato.

### RESA UVA/ETTARO

40 quintali.

### VENDEMMIA

Manuale in cassette, da metà a fine settembre.

### VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, fermentazione in acciaio a temperatura di 25 C° e macerazione per 7 giorni, seguiti da una pressatura soffice.

### MATURAZIONE

In *barriques* e *tonneaux* di 1° e 2° passaggio per 12 mesi e minimo 2 mesi di affinamento in bottiglia.

### ESAME VISIVO

Rosso rubino con riflessi violacei, bella vividezza di colore, consistente.

### ESAME OLFATTIVO

Ottima intensità olfattiva, naso carnoso, frutti rossi sotto spirito con note speziate.

### ESAME GUSTATIVO

Buona avvolgenza, caldo, morbido, tannino suadente e buona corrispondenza gusto-olfattiva.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e formaggi stagionati, ma anche in semplice conversazione.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16° C, si consiglia di servire in ampi bicchieri.





# su'entu



## IGT MARMILLA BOVALE

### GRAPE VARIETIES

Bovale.

### AREA OF PRODUCTION

Marmilla.

### CLIMATE

Temperate-warm, with mild winters and hot summers with little rainfall.

### SOIL

Clayey with presence of limestone.

### TRAINING OF VINES, DENSITY PER HECTARE

Approximately five thousand vines, vertical trellis (Guyot pruning system).

### GRAPE YIELD PER HECTARE

40 quintals.

### HARVESTING

Manual in crates, from the middle to the end of September.

### VINIFICATION

Destemming, pressing, fermentation in steel at a temperature of 25 C° and maceration for 7 days, followed by soft pressing.

### MATURATION

In *barriques* and *tonneaux* of second and third steps for 12 months and a minimum of 2 months of maturation in the bottle.

### VISUAL ANALISYS

Ruby red with violet hues, beautiful vivid color, consistent.

### OLFACTORY ANALISYS

Excellent olfactory intensity, fleshy nose, red fruits in alcohol with spicy.

### TASTING ANALISYS

Good enveloping, warm, soft, mellow tannins and good correspondence taste olfactory.

### PAIRINGS

Meats and rich cheeses, but also in simple conversation.

### SERVICE TEMPERATURE

15-16 °C, serve preferably in big glasses.

